

## WORST MET SAVOOIKOOL EN PICKELS

Benodigdheden : voor 4 personen

4 st dikke worsten of naar smaak  
150 gr spekreepjes  
800 gr bloemige aardappelen  
0,5 st savooikool  
25 cl room  
1 el mosterd  
4 el pickels  
boter – peper en zout

### Werkwijze

Schil 800 gr bloemige aardappelen en kook ze gaar.

Spoel een halve savooikool, snij ze fijn, stoof ze gaar in wat boter

Bak 150 gr spekreepjes bruin in wat boter.

Bak 4 dikke worsten (of naar smaak chipolata) goudbruin in boter.

Pureer de aardappelen met de savooikool, 1 el mosterd, boter en 2,5 dl room, roer er de spekblokjes door.

Kruid met peper en zout.

Serveer de stoemp met de worst en een lepel pickles.

=====